

# Das Dreigiebelhaus

Seit Generationen prägt das Dreigiebelhaus  
das Bild von Hennef.

Seine markante Fassade und die alten Mauern erzählen  
von vergangenen Zeiten, von Begegnungen, Gesprächen  
und gemeinsam verbrachten Stunden.

Heute führen wir diese Tradition fort – mit ehrlicher  
Küche, ausgesuchten Zutaten und der Freude daran,  
Gäste willkommen zu heißen.

Mögen Sie sich hier ebenso wohlfühlen wie jene, die  
dieses Haus schon lange vor uns mit Leben erfüllt haben.

-

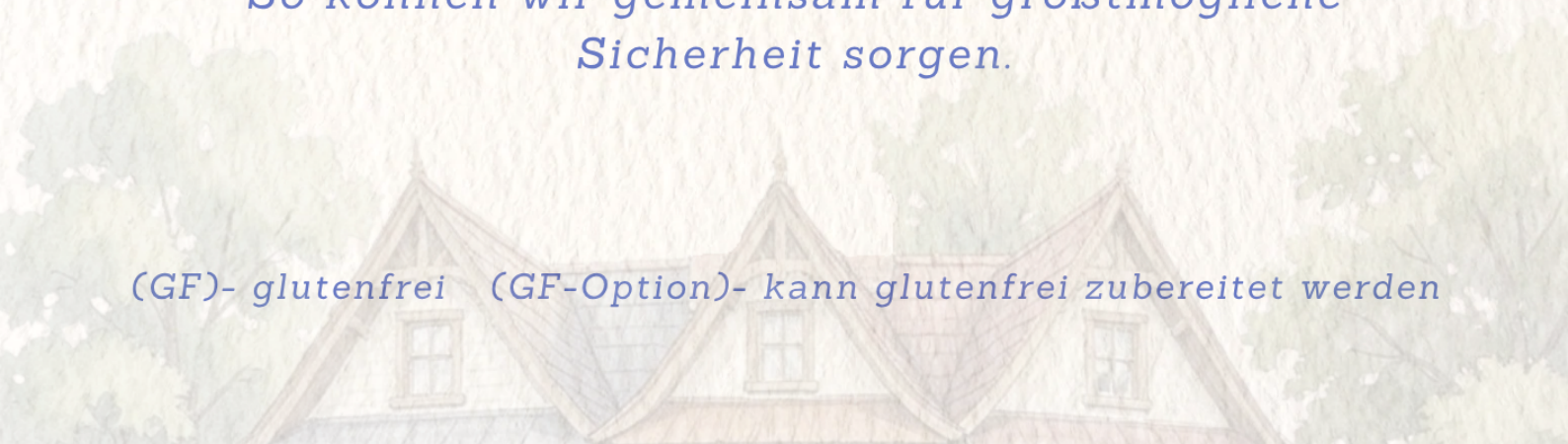
## Hinweis für unsere Gäste:

Da wir keine gesonderte Allergenkarte führen, bitten  
wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten,  
uns vor der Bestellung anzusprechen.

Gerne bereiten wir unsere Gerichte – soweit möglich –  
individuell und angepasst zu.

So können wir gemeinsam für größtmögliche  
Sicherheit sorgen.

(GF)- glutenfrei (GF-Option)- kann glutenfrei zubereitet werden





3

## Rotweine

Merlot Cépage  
/ trocken / Roussillon, Frankreich 13% Vol.  
Glas 0,2l 6,50€

Dalmatiner  
/ lieblich / Dalmatien, Kroatien 12,5% Vol.  
Glas 0,2l 6,50€

Primitivo Doppio Passo  
/ trocken / Apulien, Italien 13% Vol.  
Flasche 0,75l 30,00€ / Glas 0,2l 8,50€

Carbernet Sauvignon  
/ trocken / Porec, Kroatien 13% Vol.  
Flasche 0,75l 30,00€ / Glas 0,2l 8,5€

Barbazul  
/ trocken / Andalusien, Spanien 14,5% Vol.  
Flasche 0,75l 34,00€

Dingac  
/ trocken / Peljesac, Kroatien 14,5% Vol.  
Flasche 0,75l 46,00€

Rosé  
/ trocken / Slo. Steiermark / 12,5% Vol.  
Glas 0,2l 6,50€

3

## Weissweine

Grauburgunder  
/ trocken / Pfalz 12,5% Vol.  
Glas 0,2l 6,00€

Laski Rizling  
/ lieblich / Slowenische Steiermark 11% Vol.  
Glas 0,2l 6,00€

Malvazija  
/ trocken / Istrien, Kroatien 12,5% Vol.  
Glas 0,2l 7,00€

Posip Cara  
/ trocken / Insel Korcula, Kroatien 13% Vol.  
Flasche 0,75l 32,00€

Lugana Limne  
/ trocken / Lombardei, Italien 13,5% Vol.  
Flasche 0,75l 32,00€ / Glas 0,2l 9,50€

Markus Pfaffmann Grauburgunder  
/ trocken / Pfalz 12,5% Vol.  
Flasche 0,75l 28,00€

## Spirituosen

Ouzo 2cl 3,00€

Pelinkovac 3cl 4,00€

Malteser 2cl 3,00€

Linie Aq. 2cl 3,00€

Asbach Uralt 2cl 3,00€

Jägermeister 2cl 2,50€

Ramazotti 3cl 4,00€

Averna 3cl 4,00€

Baileys 3cl 4,00€

Fernet Branca 2cl 3,50€

Wodka 2cl 2,50€

Obstwassser 2cl 3,00€

Williamsbirne 2cl 3,00€

Sljivovica 2cl 3,00€

Grappa 2cl 3,00€

Sambuca 2cl 3,00€

Frangelico 2cl 3,50€

## Aperitive

1,2,4 Martini Bianco 4,50€

Sherry Medium / trocken 4,00€

1,4 Campari Orange 6,50€

1,4 Aperol Spritz 6,50€

2,4 Lillet Wild Berry 6,50€

3 Glas Sekt 4,00€

1,2,4 Wiskey Cola 5,50€

2,4 Wodka Lemon 5,50€

2,4 Gin Tonic 8,50€

## Biere

Gaffel Kölsch 0,2l 2,70€

Kölsch Radler, Cola, Schuss 0,2l 2,70€

Gaffel Kölsch 0,3l 3,20€

1,2,4 Kölsch Radler, Cola, Schuss 0,3l 3,20€

Bitburger Pils 0,2l 2,70€

Bitburger Pils 0,3l 3,20€

Benediktiner Weizenbier 0,5l 5,00€

Benediktiner Weizenbier A.fr 0,5l 5,00€

Bitburger 0,0 Alkoholfrei 0,33l 3,80€

Kandi Malzbier 0,2l 2,50€

Kandi Malzbier 0,3l 3,00€



## Warmes

Tasse Kaffee 3,00€

Espresso 2,50€

Espresso Macchiato 2,80€

Cappuccino 3,50€

Latte Macchiato 4,20€

Tee 3,00€

## Alkoholfreies

2,4 Tonic Water 0,2l FL 3,00€

2,4 Bitter Lemon 0,2l FL 3,00€

Mineralwasser 0,75l 6,80€

Mineralwasser 0,2l 2,50€

2,4 Eistee Pfirsich 0,33l 4,00€

2,4 Eistee Zitrone 0,33l 4,00€

1,2,4 Coca Cola / Zero 0,3l 3,00€

1,2,4 Fanta, Sprite 0,3l 3,00€

1,2,4 Spezi 0,3l 3,00€

Maracujaschorle 0,33l 4,00€

Fritz Apfelschorle 0,33l 4,00€

Fritz Rhabarberschorle 0,33l 4,00€



# Vorspeisen

## GEGRILLTE CHAMPIGNONKÖPFE

*gefüllt mit Kräuterquark, dazu Baguette*  
9,00€

## KALTE VORSPEISEN-VARIATION <sup>3</sup>

*marinierte Oliven, Thunfischpaste, Cherrytomaten,  
Manchego-Käse, Lauchzwiebeln, Baguette*  
1 Pers: 15,50€. 2 Pers. 24,50€

## NJOKI TRÜFFEL <sup>1,2,3</sup>

*kroatische Gnocchi-Variante, kleiner und besonders weich,  
in Trüffel-Olivenöl-Sauce mit Oliven und Serranoschinken*  
14,50€

## GAMBAS

*Hausrezept seit 30 Jahren*  
*feine Knoblach-Tomaten-Sahnesauce, mit Baguette (GF Option)*  
15,50€

## FRUCHTIGE TOMATENSUPPE <sup>2</sup>

*mit Basilicumcroutons, Sahne und Olivenöl*  
6,50€

## SAISONELLE SUPPE

*wechselnde Suppe, fragen Sie unser Personal*  
6,50€





### SALAT SPEZIAL

Großer bunter Salat, gegrillte Hähnchenbruststreifen,  
Parmesan und Baguette  
17,50€

### SALAT LOSOS

Großer bunter Salat, gegrillte Lachswürfel,  
Basilicumcroutons, Rucola-Vinaigrette, Baguette  
18,50€

### SALAT KÖNIGIN

Großer bunter Salat, warmer Ziegenkäse, Honig,  
Walnüsse, Rucola-Vinaigrette, Baguette  
18,50€

*für die kleinen Gäste*

### NUDELN

in Omas Tomatensauce, mit Parmesanraspeln  
8,00€

### SCHNITZEL BIENE MAJA<sup>2</sup>

paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes Frites  
8,00€

### FISCHSTÄBCHEN<sup>1,2,3</sup>

vier Fischstäbchen, mit Pommes Frites  
8,00€

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen,  
3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel



# *Klein aber fein*

## SENIORENSTEAK<sup>2</sup>

*Black Angus Rumpsteak ca. 170g, geröstete Zwiebeln,  
Sauce Hollandaise, Kroketten  
26,50€*

## NJOKI "GORGONZOLA"

*kroatische Gnocchi-Variante, kleiner und besonders weich,  
in Gorgonzolasauce, mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet  
18,50€*

## OFENKARTOFFEL

*gefüllt mit Kräuterquark, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen (GF)  
17,50€*

## RISOTTO<sup>3</sup>

*Garnelen, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, knuspriger Rucola (GF Option)  
21,50€*

## LINGUINE

*Garnelen, Tomatensauce nach Omas Art, Parmesanraspeln  
19,50€*

*Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen  
gemischten Salat mit hauseigenem Dressing*

*1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen,  
3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel*



# Argentinische Steaks

## BLACK ANGUS RUMPSTEAK

kräftig und herzhaft im Geschmack, ohne Fettrand

Klein 200g 28,50 €

Groß 300g 35,50 €

## BLACK ANGUS FILETSTEAK

besonders zartes Fleisch

Klein 200g 35,50 €

Groß 300g 44,50 €

ZU JEDEM STEAK SERVIEREN WIR EINE  
OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK, SOWIE  
EINEN GEMISCHTEN SALAT UND KRÄUTERBUTTER

### Beilagen

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Pommes Frites              | 4,00€ |
| Bratkartoffeln (GF)        | 4,50€ |
| Ofenkartoffel gefüllt (GF) | 6,00€ |
| Kroketten                  | 4,00€ |
| Gemüse gekocht (GF)        | 4,50€ |
| Gemüse gegrillt (GF)       | 4,50€ |
| Djuvecreis <sup>1</sup>    | 4,00€ |
| Jasminreis (GF)            | 4,00€ |
| Blattspinat (GF)           | 4,50€ |
| Röstzwiebeln               | 4,00€ |

### Saucen

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Champignonsauce                | 4,50€ |
| Pfeffersauce (GF)              | 4,50€ |
| Sauce Hollandaise <sup>2</sup> | 4,50€ |
| Gorgonzolasauce (GF)           | 5,00€ |
| Trüffelsauce (GF) <sup>3</sup> | 5,00€ |

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen,  
3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel



# Black Angus Variationen

## RUMPSTEAK "ZWIEBEL"

gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln, Kräuterbutter  
200g: 30,50 € - 300g: 37,50€

## RUMPSTEAK "PFEFFER"

cremige Pfeffersauce, Kroketten (GF Option)  
200g: 30,50 € - 300g: 37,50€

## RUMPSTEAK "GORGONZOLA"

feine Gorgonzolasauce, Bratkartoffeln (GF)  
200g: 30,50 € - 300g: 37,50€

## RUMPSTEAK GEFÜLLT

Schinken-Käse-Füllung, Pommes Frites, Kräuterbutter (GF Option)  
200g: 30,50 € - 300g: 37,50€

## FILETSTEAK "PFEFFER"

Rinderfilet, cremige Pfeffersauce, Bratkartoffeln (GF)  
200g: 37,50 € - 300g: 46,50€

## FILETSTEAK "TRÜFFEL"

Rinderfilet, feine Trüffel-Olivensauce, Kroketten (GF Option)  
200g: 37,50 € - 300g: 46,50€

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen  
gemischten Salat mit hauseigenem Dressing

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen,  
3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel



# Evergreen - immer gut

## MEDAILLONS "MADAGASCAR"

ein Rind und zwei Schweinemedallions, Pfeffersauce, Bratkartoffeln (GF)  
25,50 €

## GEFÜLLTES SCHWEINEFILET "SPALATO"

gefüllt mit Spinat, auf Gorgonzolasauce, Kroketten (GF Option)  
26,50 €

## SCHWEINEFILET MEDAILLONS

Champignonsauce, Bratkartoffeln  
24,50 €

## SCHWEINESCHNITZEL "WIENER ART"

Pommes Frites, Zitrone  
17,50€

## CHAMPIGNONSCHNITZEL (PANIERT)

Schweineschnitzel, Champignonrahmsauce, Pommes Frites  
18,50 €

## CORDON BLEU

Schweineschnitzel, Schinken-Käse Füllung, Pommes Frites, Gemüse  
20,50 €

## SCHLEMMER SCHNITZEL

paniertes Schweineschnitzel überbacken mit Tomatenscheiben,  
Sauce Hollandaise, Käse, dazu Pommes Frites  
21,50 €

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen  
gemischten Salat mit hauseigenem Dressing

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen,  
3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel



# Panne, Fisch und co.

## PLJESKAVICA SCHAFSKÄSE

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,  
dazu Djuvecreis, Pommes Frites, Ajvar, Zwiebeln (GF Option)  
20,50€

## GRILLTELLER

Hacksteak, Hähnchenbrustfilet, Kotelett, Schweinefilet, Speck  
dazu Djuvecreis, Pommes Frites, Ajvar, Zwiebeln (GF Option)  
24,50€

## SATARASCH (SCHARF)<sup>3</sup>

Geschnetzeltes vom Schweinefilet, Paprika, Zwiebeln,  
Tomaten, Ei, Jasminreis  
23,50€

## CURRY-HÄHNCHENGESCHNETZELTES (LEICHT SCHARF)

Kokosmilch, Paprika, Zucchini, Champignons, Jasminreis (GF)  
22,50€

## GEGRILLTES LACHSFILET<sup>2,3</sup>

Trüffel-Olivensauce, Blattspinat, Baby-Kartoffeln (GF)  
27,50€

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen  
gemischten Salat mit hauseigenem Dressing

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen,  
3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel



# Desserts

## ENGELSHAAR

*feine hausgemachte Creme aus weißer Schokolade  
mit marinierten Äpfeln und gebackenen Teigfäden*  
7,00 €

## VANILLEEIS (GF)

*mit heißen Himbeeren- 6,00€  
mit frischen Erdbeeren (Saison) - 8,00€*

## TIRAMISU

*nach Tante Ankicas altem Rezept, ohne Alkohol*  
*Classic- 7,00 €,*  
*Erdbeere (Saison)- 8,50€*

## PALATSCHINKEN

*frisch und dünn gebackene Pfannkuchen,*  
*Vollmilchschokolade, Vanilleeis*  
7,50 €

## OFENFRISCHER SCHOKOKUCHEN

*mit Vanilleeis und Beeren*  
8,50 €





## VORSPEISEN

### CHAMPIGNONKÖPFE (VEGETARISCH) 9,00€

*mit Kräuterquark und Baguette*

### NJOKI TRÜFFEL (VEGETARISCH) 14,50€

*kroatische kleinere und weiche Gnocchi in Trüffel-Olivensauce, mit Oliven*

### FRUCHTIGE TOMATENSUPPE (VEGAN) 6,50€

*Basilicumcroutons, Olivenöl*

## HAUPTGERICHTE

### SALAT KÖNIGIN (VEGETARISCH) 18,50€

*Großer bunter Salat, warmer Ziegenkäse, Honig,  
Walnüsse, Rucola-Vinaigrette, Baguette*

### RISOTTO (VEGAN) 19,50€

*Zucchini, Champignons, getrocknete Tomaten,  
Pinienkerne, knuspriger Rucola*

### LINGUINE (VEGAN) 16,50€

*Paprika, Zucchini, Tomatensauce nach Omas Art*

### NJOKI "GORGONZOLA" (VEGETARISCH) 16,50€

*kroatische Gnocchi-Variante, kleiner und besonders weich,  
in Gorgonzolasauce,*

### CURRY-GESCHNETZELTES 20,50€ (VEGAN, LEICHT SCHARF)

*Kokosmilch, Paprika, Zucchini, Champignons, Jasminreis*

### TELLER VEGETARIANA (VEGETARISCH) 17,50€

*Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräuterquark, dazu viel gegrilltes Gemüse*



# Das 3-Giebelhaus

Das Dreigiebelhaus zählt zu den ältesten und geschichtsträchtigsten Häusern Hennefs. Errichtet im 17. Jahrhundert, war es über viele Jahrzehnte eine bedeutende Poststation an der alten Handels- und Reiseroute zwischen Köln und Frankfurt. Händler, Boten und Reisende machten hier Halt – ein Ort des Austauschs, der Nachrichten und der Begegnung.

Der Überlieferung nach soll sogar Napoleon Bonaparte auf einem seiner Wege hier Rast gemacht und im Dreigiebelhaus übernachtet haben – ein stiller Hinweis darauf, welche bedeutende Rolle dieses Haus einst spielte.

Seit 2014 führen wir das Dreigiebelhaus als Familienbetrieb weiter. Mit Respekt vor seiner Geschichte und der Freude an ehrlicher Gastlichkeit haben wir diesen besonderen Ort neu belebt.

Heute verbinden wir die Vergangenheit des Hauses mit einer Küche, die Tradition, Qualität und Herzlichkeit vereint.

Wir freuen uns, Sie in diesen alten Mauern willkommen zu heißen und die Geschichte des Dreigiebelhauses gemeinsam fortzuschreiben.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zahlungsmöglichkeiten: Barzahlung, EC-Karte sowie gängige Kreditkarten.

Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir, sich vor der Bestellung an unser Personal zu wenden.

